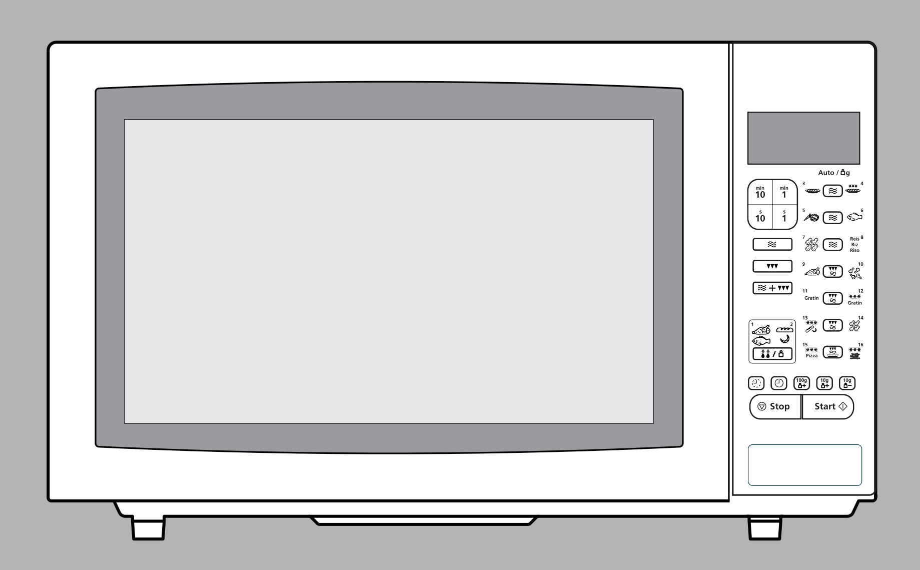
V-ZUG AG



Micro-ondes

MIWELL SLI



Mode d’emploi

Chère cliente, cher client V-ZUG
Merci d’avoir porté votre choix sur l’un de nos produits.
Votre nouvel appareil répond aux exigences les plus élevées et son utilisation est des plus simples. Accordez-vous le temps nécessaire pour lire attentivement ce mode d’emploi. Vous vous familiariserez ainsi avec votre appareil, ce qui vous permettra de l’utiliser de manière optimale et sans dérangement.
Veuillez tenir compte des conseils de sécurité.

Modifications

Le texte, les illustrations et les données correspondent au niveau technique de l’appareil au moment de la mise sous presse de ce mode d’emploi. Sous réserve de modifications dans le cadre du progrès technique.

Symboles utilisés


Ces symboles sont utilisés pour toutes les instructions importantes au niveau de la sécurité. Le non-respect de ces instructions risque d’entraîner des blessures, des dommages pour l’appareil ou pour l’installation!

► Indication d’étapes de travail à réaliser l’une après l’autre
  – Indication pour la réaction de l’appareil à l’étape de travail que vous avez réalisée
- Indication pour une énumération


Indication pour des conseils pratiques d’utilisation.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d’emploi est valable pour le modèle:

Type	No de modèle
Miwell SLI	540

En cas de divergences d’un modèle à l’autre, celles-ci sont mentionnées dans le texte.

Table des matières

Consignes de sécurité



L'appareil est conforme aux règles techniques reconnues ainsi qu'aux consignes de sécurité en vigueur. Une utilisation correcte de l'appareil reste cependant la condition sine qua non pour éviter les dommages et les accidents. Veuillez observer les instructions contenues dans ce mode d'emploi.

Conformément aux exigences de la norme CEI 60335-1:

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.



Dans un appareil à micro-ondes en parfait état de fonctionnement, l'énergie des micro-ondes reste confinée à l'intérieur de l'appareil et ne présente donc aucun danger. Le fonctionnement s'interrompt automatiquement dès que la porte de l'appareil est ouverte.

Avant la première mise en service

- L'appareil doit être monté et raccordé au réseau électrique en se conformant strictement à la notice d'installation fournie séparément. Faites effectuer les travaux nécessaires par un installateur ou un électricien qualifié.
- Éliminez l'emballage conformément aux prescriptions locales.
- Avant d'utiliser pour la première fois un appareil nouvellement installé, prenez connaissance des conseils figurant dans le chapitre «Mise en service» à la page 20 et tenez-en compte.

Utilisation conforme à l'usage prévu

- L'appareil est prévu pour préparer des plats dans un cadre domestique. Ne l'utilisez pas pour faire sécher des textiles, du papier ou tout autre matériau. Risque d'incendie! Nous ne pouvons être tenus pour responsables d'éventuels dommages dus à une utilisation à des fins autres que celles auxquelles est destiné l'appareil ou à une erreur de manipulation.
- Si l'appareil ne contient aucun aliment destiné à la cuisson, ne le mettez pas en marche. Cela risquerait de l'endommager.
- N'utilisez jamais l'appareil pour faire sécher le pelage d'un animal!
- Les réparations, en particulier celles concernant des pièces conductrices de courant électrique, doivent uniquement être effectuées par des spécialistes disposant de la formation correspondante. Il ne faut en aucun cas apporter des modifications, procéder à des manipulations ou à des tentatives de réparation sur ou dans l'appareil. Les réparations non conformes peuvent causer des graves accidents, des dommages à l'appareil et à l'installation ainsi que des pannes. En cas d'anomalie de fonctionnement de votre appareil ou de demande de réparation, conformez-vous aux indications figurant dans le chapitre «Service après-vente» à la page 79. Si besoin est, adressez-vous à notre service clientèle.
- Seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées.
- Conservez soigneusement le mode d'emploi afin de pouvoir vous y référer à tout moment. Remettez-le avec l'appareil, ainsi que la notice d'installation, si vous le revendez ou le cédez à un tiers. Le nouveau propriétaire pourra ainsi prendre connaissance des informations concernant le bon usage de l'appareil et des conseils correspondants.

Si vous avez des enfants

- Les éléments d'emballage (p. ex. les films adhésifs ou le Styropor) peuvent présenter des dangers pour les enfants. Risque d'étouffement! Maintenez les éléments d'emballage hors de portée des enfants.
- L'appareil est destiné à être utilisé par des adultes ayant pris connaissance du contenu du présent mode d'emploi. Souvent, les enfants sont incapables de se rendre compte des dangers liés à l'utilisation des appareils électriques. Exercez donc la surveillance nécessaire et ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil: ils risquent de se blesser.

Utilisation

- Si l'appareil présente des détériorations visibles, ne le mettez pas en marche et adressez-vous à notre service après-vente.
- Dès que vous constatez un défaut de fonctionnement, vous devez débrancher l'appareil.
- Veillez bien à ce que le cordon de branchement d'autres appareils ne se trouve pas coincé dans la porte de l'appareil. L'isolation électrique pourrait alors être détériorée.
- Si le cordon de branchement de cet appareil est détérioré, celui-ci devra être remplacé par le service après-vente.
- Avant de fermer la porte de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers ou d'animaux familiers dans l'espace de cuisson.
- Ne jamais placer d'objets dans l'espace de cuisson qui pourraient constituer un danger si l'appareil était allumé de façon accidentelle. Ne pas y placer de produits ne résistant pas à la chaleur ou pouvant s'enflammer ou exploser tels que les produits de nettoyage, les aérosols pour nettoyer les fours .

Attention, risque de brûlures!

- Des parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes au cours du fonctionnement. Eloignez les enfants de l'appareil.
- Lorsque l'on ouvre la porte de l'appareil, de la vapeur peut s'en échapper. Ne mettez pas les mains à l'intérieur de l'appareil en présence de vapeur!
- Ne faites pas chauffer d'huile de table ou de boissons fortement alcoolisées en mode micro-ondes (risque d'inflammation et d'explosion)! N'essayez jamais d'éteindre de l'huile ou de la graisse enflammée avec de l'eau (risque d'explosion)! Etouffez le feu avec des chiffons humides, maintenez les portes et les fenêtres fermées.
- Du fait de la chaleur des aliments chauffés, les plats ainsi que les accessoires (plateau tournant en verre, couvercle etc.) sont très chauds en cas de niveau de puissance élevé ou de longue durée de cuisson. Utilisez des gants de protection ou des torchons.
- Ne recouvrez pas les ouvertures d'aération. Sinon, il peut y avoir une surchauffe en cours de fonctionnement, ce qui entraînera l'arrêt de l'appareil.
- Si vous observez de la fumée ou que vous suspectez que quelque chose s'est enflammé à l'intérieur de l'appareil ou dans l'espace de cuisson, n'ouvrez pas la porte de l'appareil. Arrêtez-le ou débranchez-le.
- Une fois arrêté, l'appareil reste chaud longtemps et ne se refroidit que lentement. Attendez suffisamment longtemps si, par exemple, vous voulez effectuer des travaux de nettoyage.

Attention, risque de blessures!

- Lorsque vous nettoyez ou utilisez l'appareil, veillez à ce que personne ne place les doigts dans les charnières de l'appareil. Sinon, il y a risque de coincement lorsque vous refermerez la porte. Soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants.
- Ne laissez la porte de l'appareil ouverte qu'en position encliquetée. Sinon, la porte étant ouverte, il y a risque de trébuchement ou de coincement! Ne vous asseyez et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil et ne l'utilisez pas pour y poser des objets.

A propos des accessoires

Support du plateau tournant et plateau tournant en verre

- Utilisez toujours et exclusivement l'appareil avec le support de plateau tournant et le plateau tournant en verre livrés avec. N'utilisez aucun autre accessoire de ce type dans votre appareil.
- Avant de nettoyer ou de rincer le plateau tournant en verre, laissez-le refroidir.
- Ne faites pas cuire directement des aliments sur le plateau tournant en verre.
- Ne posez pas des aliments ou des récipients brûlants sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est froid.
- Ne posez pas des aliments ou des récipients congelés sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est chaud.

Grille

- En mode micro-ondes, l'utilisation de la grille n'est pas à conseiller.
- En mode combiné ou gril, ne posez pas de récipients en métal (barquettes en aluminium, brochettes de viande) directement sur la grille. Placez toujours une assiette entre deux. Sinon, il peut se produire des étincelles qui vont détériorer votre appareil.
- Toujours placer la grille au milieu du plateau tournant en verre.

Vaisselle

- N'utilisez que de la vaisselle résistant à la chaleur et adaptée aux micro-ondes, comme la vaisselle en verre, en vitrocéramique, en porcelaine ou en matière plastique résistant à la chaleur. Les micro-ondes peuvent traverser ces matériaux.
  Dans le cas de la vaisselle métallique, la pénétration des micro-ondes n'est pas possible ou ne l'est que partiellement. Les aliments resteraient donc froids.
- N'utilisez de la vaisselle comportant une décoration métallique telle qu'une bordure dorée, ou des barquettes en aluminium, que si leur fabricant garantit leur adaptation aux micro-ondes. La même remarque vaut pour les produits en papier recyclé.
- Veillez à ce que la vaisselle, en tournant, ne vienne pas heurter les parois de l'espace de cuisson.
- N'utilisez pas de thermomètre à viande. Pendant le fonctionnement de l'appareil à micro-ondes, le thermomètre à viande pourrait, de par sa conception, déclencher des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil!

Réchauffement des aliments et des liquides

- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque vous réchauffez ou cuisez des aliments dans des récipients en matière synthétique, en papier ou autres matériaux inflammables. Ces récipients peuvent fondre ou s'enflammer.
- Surveillez l'appareil lorsque vous faites sécher des herbes, du pain, des champignons etc. car il existe un risque d'incendie en cas de dessèchement excessif.
- Lorsque vous faites chauffer des liquides, ajoutez une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard à l'ébullition. Si un tel retard se produit, la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur habituelles montent à la surface. La moindre secousse du récipient ouvert peut alors provoquer des projections de liquide. Risque de brûlure!
- Évitez d'utiliser des récipients à ouverture étroite. Ne surchauffez pas le liquide.
- Remuez une fois, avant de placer le récipient dans l'appareil. Remuez une nouvelle fois lorsque la moitié de la durée de fonctionnement s'est écoulée. Une fois cette durée écoulée, laissez le récipient quelques instants dans l'appareil. Remuez une fois encore avant de sortir le récipient de l'appareil.
- Les aliments en petit pot ou en biberon pour bébé doivent toujours être réchauffés sans cloche ni fermeture ou tétine. Une fois réchauffés, les aliments pour bébés doivent être bien remués ou secoués. Vérifiez impérativement la température avant de donner la nourriture à un enfant. Risque de brûlure!
- Ne réchauffez pas des aliments contenus dans des récipients hermétiquement clos (conserves, bouteilles, emballages jetables étanches en film plastique, en papier ou en métal). Retirez les sachets en plastique avant de cuire ou de décongeler des aliments. Risque d'explosion! Ouvrez toujours les récipients.
- Respectez les durées de cuisson et les indications de puissance données dans les livres de cuisine.
- Réchauffez les denrées facilement périssables suffisamment longtemps, de préférence pendant deux minutes au moins.

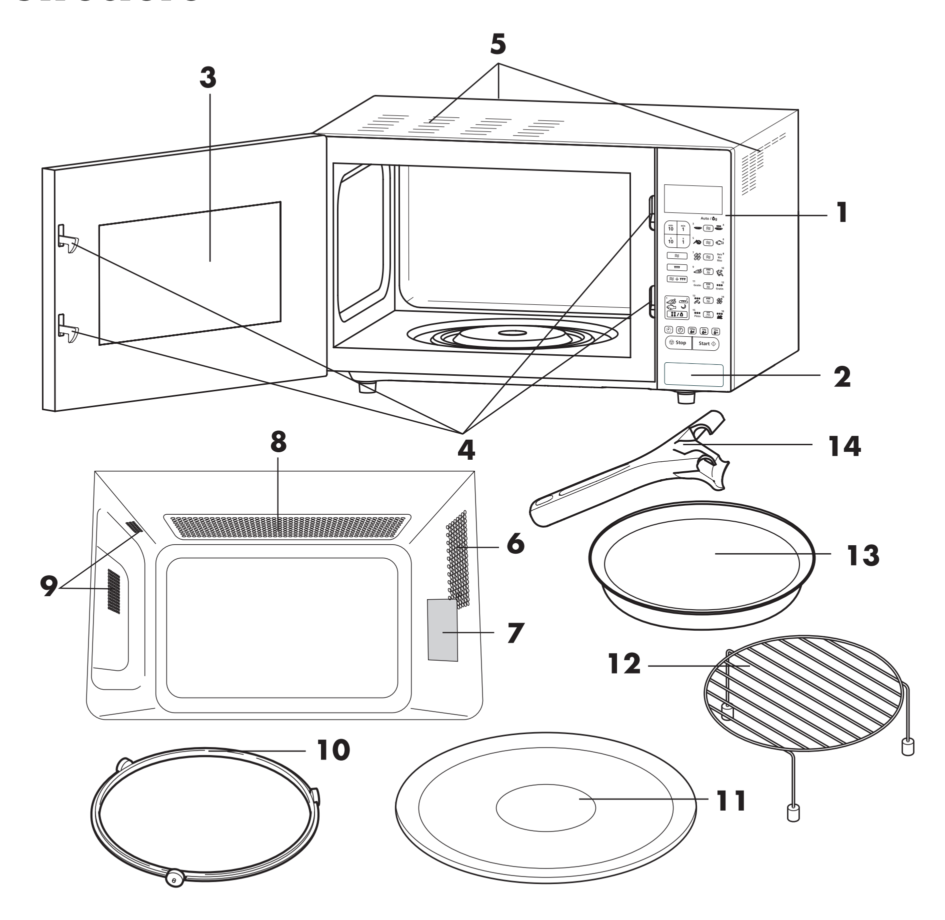
- La durée de cuisson dépend de la quantité, de la nature et de la température de départ des aliments, ainsi que de la vaisselle utilisée. Basez-vous toujours sur la durée de cuisson la plus courte pour éviter toute cuisson excessive des mets. Dans le cas contraire, les petites quantités ou les aliments à faible degré d'humidité se dessécheraient et pourraient éventuellement s'enflammer. Si les mets ne sont toujours pas dans l'état voulu à la fin de la durée de cuisson, prolongez cette dernière.
- Le cas échéant, retirez les systèmes de fermeture en fil métallique présents sur les aliments avant de placer ces derniers dans l'appareil.
- Piquez à l'aide d'une fourchette les aliments comportant une peau ou une coquille, comme les pommes de terre, les tomates, les saucisses, les crustacés et autres denrées similaires. Dans le cas contraire, la vapeur produite ne peut pas s'échapper et les aliments risquent d'exploser.
- Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille et ne faites pas réchauffer d'œufs durs. Ils risquent d'éclater. Battez et mélangez les œufs. Si vous préparez des œufs sur le plat, piquez le jaune.

Voici comment vous éviterez les dommages à l'appareil

- Vous ne devez apporter aucune modification à la structure de l'appareil. N'usez pas de la force et n'effectuez aucune manipulation sur la porte de l'appareil et sur les installations de contrôle et de sécurité. L'éclairage de l'espace de cuisson doit uniquement être remplacé par notre service clientèle.
- Maintenez toujours l'appareil propre, notamment aux alentours du joint de la porte. Nettoyez le joint et les surfaces de contact de la porte avec des produits de nettoyage doux. Vérifiez que le joint et les surfaces de contact de la porte ne sont pas endommagées.
- Ne claquez pas la porte de l'appareil.
- Lors du nettoyage de l'appareil, vérifiez que l'eau ne peut pas pénétrer à l'intérieur. N'utilisez qu'un chiffon légèrement mouillé. Ne pulvérisez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau ou un appareil de nettoyage à la vapeur. Une infiltration d'eau pourrait causer des dommages.
- Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.
- Les réparations et les vérifications doivent uniquement être effectuées par notre service clientèle. Les réparations et vérifications non conformes peuvent causer des accidents, des dommages et des pannes graves.
- Le câble de raccordement doit uniquement être remplacé par des spécialistes qualifiés ayant reçu une formation pour cet appareil.

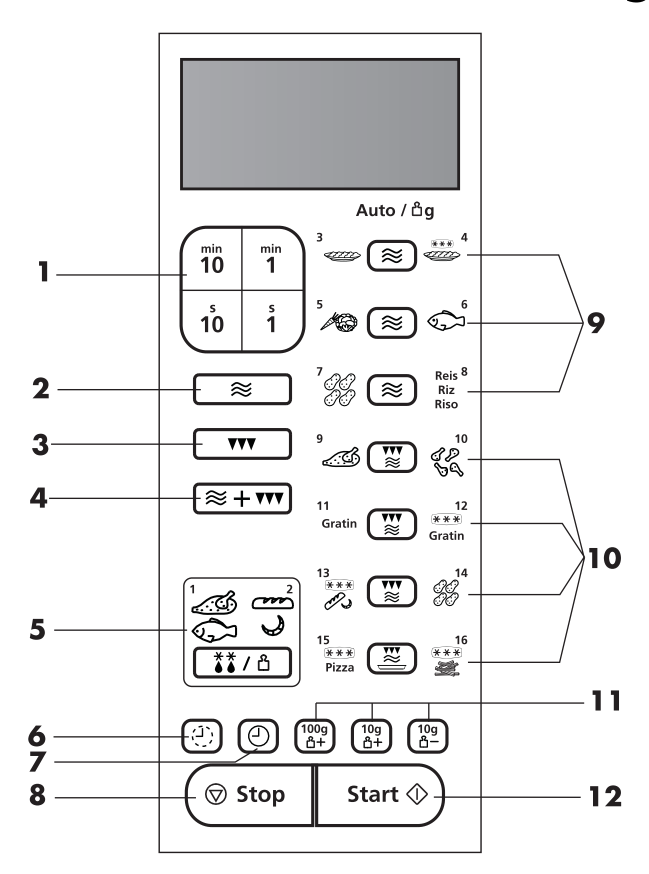
Description de l'appareil

Structure



1 Eléments de commande et d'affichage
2 Bouton d'ouverture de la porte
3 Porte de l'appareil avec vitre
4 Verrouillage de sécurité
5 Ouvertures d'aération
6 Eclairage
7 Ouverture de sortie des micro-ondes
8 Gril
9 Ouvertures d'aération
10 Support du plateau tournant
11 Plateau tournant en verre
12 Grille
13 Plat CombiCrunch
14 Pince CombiCrunch

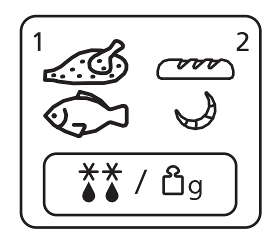
Eléments de commande et d'affichage



Touches

1 Durée
2 Micro-ondes
3 Gril
4 Mode combiné
5 Décongélation selon le poids
6 Minuterie/durée d'attente
7 Heure
8 Stop/effacer
9 Programmes automatiques micro-ondes
10 Programmes automatiques mode combiné
11 Poids
12 Start (démarrage)

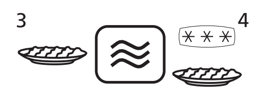
Programmes automatiques



Décongélation selon le poids, p. ex. pour:

1 Volaille, poisson, viande

2 Pain, biscuits, cake, gâteau



Menu 3 et 4, p. ex. pour:

3 Réchauffer le contenu d'une assiette

4 Décongeler et chauffer le contenu d'une assiette



Menu 5 et 6, p. ex. pour:

5 Chou-fleur, chicorée, courgette

6 Poisson entier, filets de poisson



Menu 7 et 8, p. ex. pour:

7 Pommes de terre, pommes de terre en robe des champs

8 Riz sec, millet



Menu 9 et 10, p. ex. pour:

9 Poulet entier

10 Chicken Nuggets, ailes de poulet, cuisses de poulet



Menu 11 et 12, p. ex. pour:

11 Cuisson de gratins, cannellonis, lasagnes

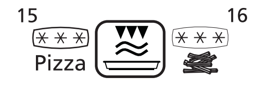
12 Décongélation et cuisson de gratins, cannellonis, lasagnes



Menu 13 et 14, p. ex. pour réchauffer:

13 Pain, croissants

14 Baked potatoes

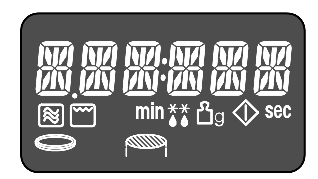


Menu 15 et 16, p. ex. pour décongeler et cuire:

15 Pizza précuite

16 Produits précuits à base de pommes de terre tels que, les frites

Symboles de l'afficheur numérique



Micro-ondes

Gril

min Minutes

Décongélation

g Poids

Start (démarrage)

sec Secondes

CombiCrunch

Grille

Sécurité enfants

Mode démo

Signal acoustique

Si la touche correcte a été actionnée, un signal acoustique retentit en guise de confirmation. L'appareil a accepté l'entrée.
Le signal acoustique sonne deux fois entre les différentes phases en mode multiphases et avec différents programmes automatiques.
Le signal acoustique sonne cinq fois à l'achèvement du programme.

Modes de fonctionnement

Cet appareil propose les modes de fonctionnement suivants:

- **Micro-ondes** (puissance micro-ondes de maximum 1000 W), pour le réchauffage, la cuisson et la décongélation, voir «Micro-ondes» à partir de la page 25.
- **Gril** (puissance 1350 W), pour donner rapidement à vos plats une croûte brune croustillante, voir «Gril» à partir de la page 28.
- **Mode combiné micro-ondes et gril** (puissance micro-ondes limitée à 440 W maximum), pour des plats comme des gratins, des lasagnes, de la volaille, des pommes de terre au four etc., voir «Mode combiné» à partir de la page 30.
- **Mode automatique** pour sélectionner la catégorie d'aliment et entrer le poids des mets. Les réglages adaptés pour les micro-ondes et le gril sont automatiques, voir «Mode automatique» à partir de la page 47.
- **Décongélation automatique** pour la décongélation automatique de la volaille, du poisson, de la viande ou de pain, voir page 48.

Fonctions supplémentaires

- Démarrage différé, voir page 44
- Sécurité enfants, voir page 66
- Mode multiphases, voir page 39
- Régler la durée d'attente, voir page 45
- Minuterie, voir page 67

Ventilation

La ventilation s'enclenche automatiquement lorsque l'appareil est en fonction. La ventilation peut continuer à fonctionner une fois l'appareil arrêté pour que les composants électroniques se refroidissent rapidement. Pendant ce temps, il est possible d'ouvrir la porte de l'appareil et de retirer les aliments. La ventilation s'arrête automatiquement.

Encastrement / montage



Les grilles d'aération ne doivent jamais être recouvertes.

L'appareil peut uniquement être utilisé en installation isolée ou encastrée, avec un kit de montage adapté et autorisé. D'autres types de mise en place ou d'encastrement ne sont pas admis.
Pour l'encastrement de l'appareil, des kits de montage spéciaux sont disponibles .

L'appareil est utilisable à une température ambiante comprise entre +5 °C
et +35 °C.

Une circulation d'air suffisante est nécessaire pour le bon fonctionnement de l'appareil. Tenir compte à ce sujet de la notice d'installation et suivez les consignes détaillées d'encastrement. En cas d'encastrement derrière une porte levante, l'appareil doit exclusivement être utilisé lorsque la porte levante est ouverte.

Si vous souhaitez placer l'appareil de façon isolée, vous devez observer les points suivants:

► Placez l'appareil sur une surface stable, plate et fixe.

► Ne retirez pas les pieds.

► Veillez à ce que le câble d'alimentation ne puisse pas être endommagé.

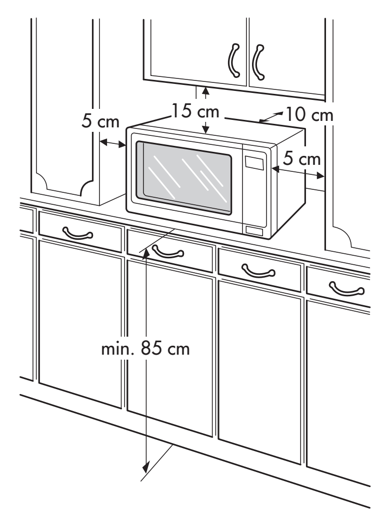
► Placez l'appareil à au moins 25 cm d'écart d'une gazinière ou d'une cuisinière électrique ou de toute autre source de chaleur. L'air aspiré par les ouvertures de ventilation ne doit pas dépasser une température de 35 °C.

► Les ouvertures de ventilation de l'appareil ne doivent pas être couvertes.
Si les ouvertures de passage de l'air et d'évacuation sont obstruées, l'appareil risque de s'endommager ou la qualité des résultats de cuisson s'en trouvera diminuée.

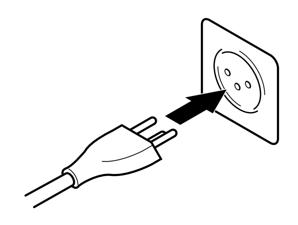
► Pour assurer une ventilation suffisante, il faut au moins 15 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil.

► Ne placez pas l'appareil à proximité de téléviseurs, de radios ou d'antennes qui pourraient provoquer des anomalies.

► Lors du montage de l'appareil, veuillez respecter les distances indiquées sur le schéma.



Mise en service



- ▶ Enfoncez la fiche d'alimentation dans une prise électrique reliée à la terre.
  – L'afficheur numérique indique 88:88 .

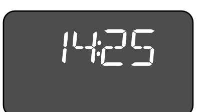
Vous pouvez maintenant régler l'heure. Après une panne de courant également, l'afficheur numérique indiquera 88:88 et il vous faudra régler l'heure de nouveau.

Régler l'heure

- ▶ Effleurez la touche [🕘].
  – Le «double point» clignote sur l'afficheur numérique.

Exemple: vous souhaitez régler 14h25.

- ▶ Effleurez 1 fois la touche [min 10] (pour avancer par tranches de 10 heures).
- ▶ Effleurez 4 fois la touche [min 1] (pour avancer par tranches d'une heure).
- ▶ Effleurez 2 fois la touche [s 10] (pour avancer par tranches de 10 minutes).
- ▶ Effleurez 5 fois la touche [s 1] (pour avancer par tranches d'une minute).
  – L'afficheur numérique indique l'heure réglée.
  – Le «double point» clignote.
- ▶ Effleurez la touche [🕘].



  – Le «double point» ne clignote plus.
  – L'heure est réglée.

Rectifier / régler l'heure de nouveau

- ▶ Effleurez la touche [🕘].
  – L'ancienne heure s'efface.
- ▶ Régler la nouvelle heure.

Avant la première utilisation

Faites fonctionner l'appareil pendant 5 minutes en mode gril (sans aliment, accessoires ni micro-ondes).



► Effleurez 1 fois la touche [gril].
– L'affichage des minutes et des secondes clignote.

► Effleurez 5 fois la touche [min 1].
– L'affichage de démarrage clignote.

► Effleurez la touche [Start ◇].
– L'appareil se met en marche et la durée est lancée.

► Ouvrez la fenêtre.

Les résidus d'huile utilisés pour protéger contre la corrosion sont entièrement brûlés et ne peuvent plus nuire au goût des aliments.

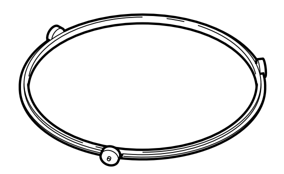
Utilisation des accessoires

Support du plateau tournant



Aucun autre récipient que le plateau tournant en verre ne doit être placé directement sur le support du plateau tournant.

► Posez le support du plateau tournant dans l'évidement prévu à cet effet dans le sol de l'espace de cuisson.

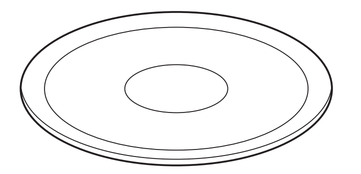


Plateau tournant en verre

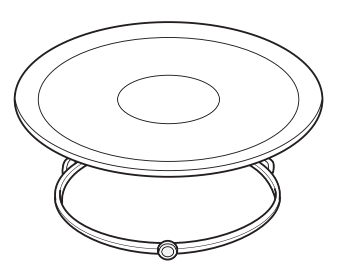


Ne posez pas d'aliments ou de récipients brûlants sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est froid. Ne posez pas d'aliments ou de récipients congelés sur le plateau tournant en verre lorsqu'il est chaud.

Le plateau tournant en verre convient pour toutes les fonctions de l'appareil. Il recueille le jus de viande qui goutte et les parties d'aliments qui coulent vers le bas, évitant ainsi une souillure inutile du sol de l'espace de cuisson.



► Placez le plateau tournant en verre sur son support de façon que les nervures situées à la base du plateau s'encastrent dans les encoches correspondantes du dispositif d'entraînement du plateau tournant, dans le sol de l'espace de cuisson. Le plateau peut tourner vers la gauche ou vers la droite.

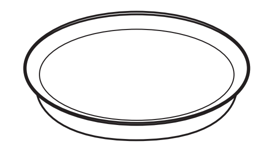


Plat CombiCrunch



Le plat CombiCrunch devient très chaud lors de son utilisation! Risque de brûlure!

Le plat CombiCrunch donne aux aliments le doré croustillant souhaité.

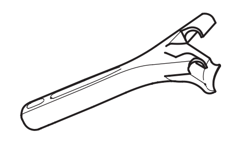




- ► Disposez les aliments directement sur le plat CombiCrunch.
- ► Utilisez toujours le plateau tournant en verre comme dessous de plat.
- ► N'utilisez jamais le plat CombiCrunch comme support pour une autre vaisselle ou un autre récipient.
- ► Le plat CombiCrunch peut également être préchauffé (3 minutes max.). Utilisez pour cela toujours la fonction «CombiCrunch».

Pince CombiCrunch

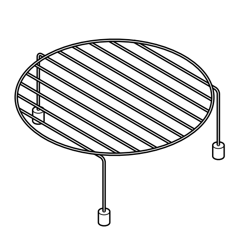
- ► Utilisez la pince CombiCrunch spéciale pour retirer le plat CombiCrunch chaud de l'espace de cuisson.



Grille



La grille devient très chaude lors de son utilisation! Risque de brûlure!



- ► Placez les aliments sur la grille de manière que l'air puisse circuler librement.
- ► Toujours utiliser le plateau tournant en verre comme dessous de plat.
- ► Placez les aliments directement sur la grille, ne pas couvrir!
- ► Si vous utilisez un plat ou un récipient en métal, ne le placez pas directement sur la grille. Placez toujours une assiette entre deux.

Mode manuel

Avec ce mode de fonctionnement, vous réglez manuellement la puissance et la durée. La plupart des plats doivent être retournés ou mélangés à la moitié de la durée. Il est donc recommandé de ne programmer en premier lieu que le 1er mode de fonctionnement et durée. Une fois la première phase terminée, le signal acoustique retentit 5 fois. Retournez ou mélangez à présent les aliments et programmez le 2ème mode de fonctionnement et durée. Une durée d'attente (voir page 45) peut également être programmée.

Quel mode de fonctionnement est utilisé à quel moment?

Plats	Mode de fonctionnement		Mode de fonctionnement		Mode de fonctionnement
Poissons	≋	OU	▾▾▾	OU	≋ + ▾▾▾
Viande	▾▾▾	OU	≋ + ▾▾▾		
Volaille	≋ + ▾▾▾				
Légumes	≋	OU	≋ + ▾▾▾		
Boissons	≋				
Pommes de terre	≋	OU	≋ + ▾▾▾		
Riz	≋				
Soupes	≋				

Micro-ondes

La touche [≋] a six fonctions, c'est-à-dire que lorsque vous effleurez:



- ► 1 fois, vous cuisez à 1000 W.
  - L'affichage des minutes et des secondes clignote.



- ► 2 fois, vous décongelez à 270 W.
  - L'affichage des minutes et des secondes clignote. Le symbole Décongélation apparaît.



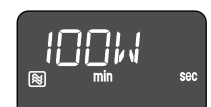
- ► 3 fois, vous réchauffez à 600 W.
  - L'affichage des minutes et des secondes clignote.



- ► 4 fois, vous cuisez doucement à 440 W.
  - L'affichage des minutes et des secondes clignote.



- ► 5 fois, vous poursuivez la cuisson à 250 W.
  - L'affichage des minutes et des secondes clignote.

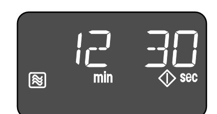


- ► 6 fois, vous faites gonfler à 100 W.
  - L'affichage des minutes et des secondes clignote.

Vous pouvez entrer la durée souhaitée lorsque l'affichage des minutes et des secondes clignote.

min 10 | min 1
s 10 | s 1

- ► Effleurez les touches selon la durée souhaitée.
- ► Effleurez la touche [min 10] pour avancer par tranches de 10 minutes (10, 20, 30, ...).
- ► Effleurez la touche [min 1] pour avancer par tranches d'une minute (de 1 à 9).
- ► Effleurez la touche [s 10] pour avancer par tranches de 10 secondes (10, 20, 30, ...).
- ► Effleurez la touche [s 1] pour avancer par tranches d'une seconde (de 1 à 9).



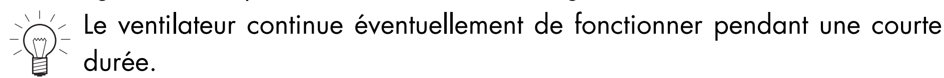
  – L'afficheur numérique indique la durée réglée et le symbole ◇ clignote.

- ► Effleurez la touche [Start ◇].
  – L'appareil se met en marche et la durée restante est décompté de l'afficheur numérique.

Fin du mode micro-ondes

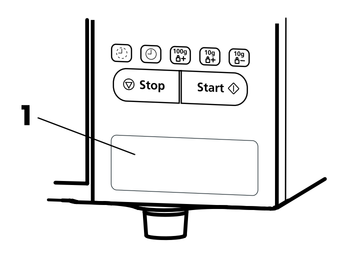
– Une fois la durée écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement.

– Le signal acoustique retentit 5 fois et l'éclairage s'éteint.


Le ventilateur continue éventuellement de fonctionner pendant une courte durée.

- ► Pour retirer les plats, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte de l'appareil **1**.


Nous vous recommandons de sécher l'espace de cuisson avec un chiffon doux et de laisser la porte ouverte pour que l'appareil sèche.



Choix de la bonne puissance micro-ondes

Ces données dans le tableau sont des valeurs approximatives.

Niveau de puissance	**Pour:**
MAX = 1000 W	• Réchauffer rapidement boissons, eau, potages, plat mijotés, café, thé ou autres aliments à forte teneur en eau. • Cuire des légumes et réchauffer des plats. Si les aliments contiennent des oeufs ou de la crème, sélectionner un niveau de puissance inférieur.
MIN = 270 W	• Décongeler des aliments
600 W	• Chauffer du lait • Décongeler et faire cuire des plats surgelés
440 W	• Achever la cuisson de plats • Cuire des aliments délicats • Faire fondre du chocolat • Cuire des plat mijotés
250 W	• Cuire doucement des plat mijotés, du riz, décongeler
100 W	• Décongeler des aliments délicats • Faire fondre du beurre, du fromage, de la glace

Gril

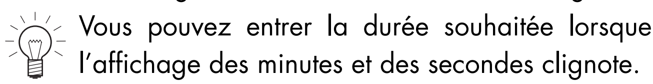
La touche [▾▾▾] a 3 fonctions, c'est-à-dire que lorsque vous effleurez:



- ▶ 1 fois, vous grillez au niveau 1 «puissance élevée».
  – L'affichage des minutes et des secondes clignote.
- ▶ 2 fois, vous grillez au niveau 2 «puissance moyenne».
  – L'affichage des minutes et des secondes clignote.



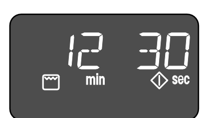
- ▶ 3 fois, vous grillez au niveau 3 «puissance faible».
  – L'affichage des minutes et des secondes clignote.



Vous pouvez entrer la durée souhaitée lorsque l'affichage des minutes et des secondes clignote.

min 10	min 1
s 10	s 1

- ▶ Effleurez les touches selon la durée souhaitée.
- ▶ Effleurez la touche [min 10] pour avancer par tranches de 10 minutes (10, 20, 30, ...).
- ▶ Effleurez la touche [min 1] pour avancer par tranches d'une minute (de 1 à 9).
- ▶ Effleurez la touche [s 10] pour avancer par tranches de 10 secondes (10, 20, 30, ...).
- ▶ Effleurez la touche [s 1] pour avancer par tranches d'une seconde (de 1 à 9).



  – L'afficheur numérique indique la durée réglée et le symbole ◇ clignote.

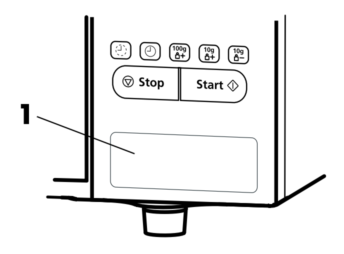
- ▶ Effleurez la touche [Start ◇].
  – L'appareil se met en marche et la durée restante est décompté de l'afficheur numérique.

Fin du mode gril

– Une fois la durée écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement.
– Le signal acoustique retentit 5 fois et l'éclairage s'éteint.

Le ventilateur continue éventuellement de fonctionner pendant une courte durée.

▶ Pour retirer les plats, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte de l'appareil **1**.



Choix du bon réglage de gril

▶ Ne pas préchauffer le gril.

▶ A la moitié de la durée, retourner l'aliment.

▶ Ne jamais couvrir l'aliment.

La plupart des morceaux de viande peuvent être cuits avec le niveau le plus puissant de gril. Le niveau de puissance «moyenne» et «faible» s'utilise pour les aliments délicats nécessitant une longue durée de gril.

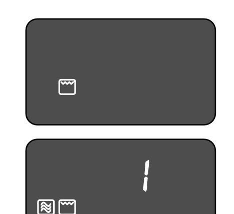
Durée de gril approximatifs

Aliment	▾▾▾	1er côté	2ème côté
Escalope, rognons	1	10 min.	10 min.
Cervelas	1	8–10 min.	6–8 min.
Pain à toaster	1	2–4 min.	2–4 min.

Mode combiné

Mode combiné signifie que le gril et les micro-ondes fonctionnent en même temps. Vous disposez de 9 possibilités au total. Les 3 exemples suivants présentent les réglages optimaux.

Exemple 1

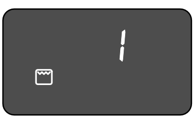


► Effleurez 1 fois la touche ≋ + ▾▾▾.
  – Le symbole ⊡ clignote.

► Effleurez 1 fois la touche ▾▾▾.
  – Le symbole ≋ clignote.



► Effleurez 3 fois la touche ≋.
  – L'afficheur numérique indique 100 W et le symbole ≋ est allumé.



  – L'affichage change et la puissance de gril s'indique.



  – Après quelques instants, l'affichage change automatiquement et les symbole ≋ et ⊡ apparaissent. L'affichage des minutes et des secondes clignote.

Vous pouvez entrer la durée souhaitée lorsque l'affichage des minutes et des secondes clignote.

min 10	min 1
s 10	s 1

▶ Effleurez les touches selon la durée souhaitée.

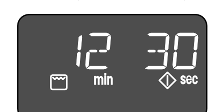
▶ Effleurez la touche [min 10] pour avancer par tranches de 10 minutes (10, 20, 30, ...).

▶ Effleurez la touche [min 1] pour avancer par tranches d'une minute (de 1 à 9).

▶ Effleurez la touche [s 10] pour avancer par tranches de 10 secondes (10, 20, 30, ...).

▶ Effleurez la touche [s 1] pour avancer par tranches d'une seconde (de 1 à 9).

– L'afficheur numérique indique la durée réglée et le symbole ◇ clignote.



▶ Effleurez la touche [Start ◇].

– L'appareil se met en marche et la durée restante est décompté de l'afficheur numérique.

Exemple 2

▶ Effleurez 1 fois la touche [≈ + ▾▾▾].

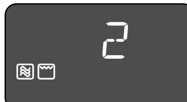
– Le symbole clignote.





▶ Effleurez 2 fois la touche [▾▾▾].

– Le symbole clignote.

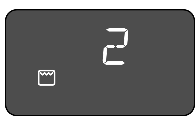


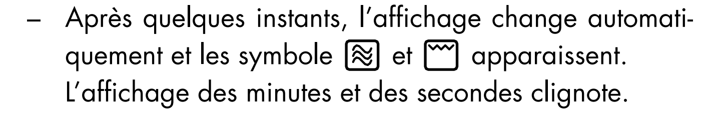
▶ Effleurez 2 fois la touche [≈].

– L'afficheur numérique indique 250 W et le symbole est allumé.



– L'affichage change et la puissance de gril s'indique.



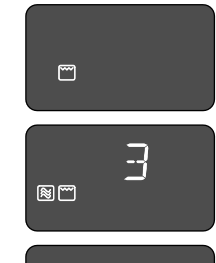


– Après quelques instants, l'affichage change automatiquement et les symbole et apparaissent. L'affichage des minutes et des secondes clignote.



▶ Régler la durée souhaitée comme dans l'exemple 1.

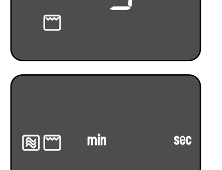
Exemple 3

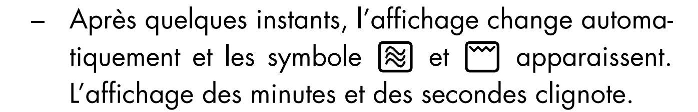


- ▶ Effleurez 1 fois la touche [≋ + ▾▾▾].
  - – Le symbole clignote.
- ▶ Effleurez 3 fois la touche [▾▾▾].
  - – Le symbole ≋ clignote.
- ▶ Effleurez 1 fois la touche [≋].
  - – L'afficheur numérique indique 440 W et le symbole ≋ est allumé.



  - – L'affichage change et la puissance de gril s'indique.





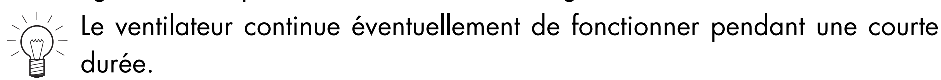
  - – Après quelques instants, l'affichage change automatiquement et les symbole ≋ et apparaissent. L'affichage des minutes et des secondes clignote.



- ▶ Régler la durée souhaitée comme dans l'exemple 1.

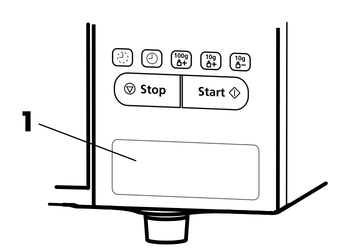
Fin du mode combiné

- – Une fois la durée écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement.
- – Le signal acoustique retentit 5 fois et l'éclairage s'éteint.



Le ventilateur continue éventuellement de fonctionner pendant une courte durée.

- ▶ Pour retirer les plats, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte de l'appareil **1**.



Choix du bon réglage pour le mode combiné

- Ne pas préchauffer l’appareil.
- Ne pas couvrir les aliments.
- Pour de petites quantités, utiliser la grille, pour de grandes quantités, utiliser le plateau tournant en verre.
- Ne pas préparer les quantités très petites en mode combiné.
- Régler d’abord le mode de fonctionnement et la durée pour le 1er côté, retourner, puis régler le 2ème côté.

Plats	1er côté	▾▾▾	≋		2ème côté	▾▾▾	≋
Gratin de pommes de terre* (500 g)	10–15 min.	1	440 W				
Morceaux de poulet 600–800 g	12 min.	1	250 W	retourner	12 min.	1	250 W
Hamburger 2–4 pièces	7–8 min.	1	250 W	retourner	7–8 min.	1	250 W



* Pour un gratin de pommes de terre, utiliser des pommes de terre cuites. Poser le plat avec le gratin sur le plateau tournant en verre.

Conseils pratiques

Réchauffement

Le réchauffement dans l'appareil à micro-ondes permet de ramener à la «température de consommation» des aliments préalablement cuits. Pour ce faire, tenir compte des conseils suivants:

- ▶ Tous les aliments doivent être recouverts pour être réchauffés, à l'exception des sauces et des soupes.
- ▶ La température (chaude ou brûlante) des aliments est plus homogène s'ils sont remués ou retournés à la moitié de la durée de réchauffement.
- ▶ Pour un réchauffement homogène, laissez les aliments 1 à 2 minutes dans l'espace de cuisson après la fin du fonctionnement à micro-ondes.
- ▶ Plusieurs petites portions se réchauffent plus rapidement et d'une manière plus homogène qu'une seule grande portion. Lorsque vous congelez des aliments, essayez déjà de faire des portions petites ayant une forme plate.
- ▶ Pour des raisons micro-biologiques, les aliments doivent être réchauffés suffisamment longtemps.
- ▶ Pour le riz et les nouilles, ajoutez toujours un peu de liquide.

Les indications concernant la durée de réchauffement sont des valeurs approximatives.

Plats	Quantité	≋	Durée
Eau	1 tasse	MAX	1–2 min.
Eau	500 ml	MAX	4–6 min.
Lait	1 tasse	MAX	½–1 min.
Soupe	2 tasses	MAX	3 min.
Potée, goulasch	250 g	MAX	2–3 min.
Assiette	300–400 g	600 W	2–3 min.
Légumes	250 g	600 W	2–3 min.
Poisson	200 g	600 W	2–3 min.
Riz, pâtes	200 g	600 W	2–4 min.
Pommes de terre	200 g	600 W	2–3 min.
Saucisses (piquées)	80–100 g	600 W	1 min.
Tranche de rôti	150 g	600 W	2–4 min.
Pop-corn	100 g	MAX	3–4 min.

Décongélation

La durée de décongélation des aliments dépend surtout de leur forme, de leur quantité et de leur température de départ. Pour décongeler, il faut tenir compte des indications suivantes:

- ▶ Les aliments décongèlent de manière plus homogène lorsqu'ils sont retournés ou mélangés une fois à la moitié de la durée.
- ▶ Les produits tels que le beurre et le fromage blanc, doivent être retirés de leur emballage et placés dans un récipient adapté.
- ▶ Lorsque vous congelez des aliments, essayez déjà de faire des portions ayant une forme plate et qui soient aussi petites que possible.

Les indications concernant la durée de décongélation sont des valeurs approximatives.

Plats	Quantité	≋	Durée	Durée d'attente
Emincé	450 g	MIN	12–14 min.	10–15 min.
Hamburger (4 morceaux)	400 g	MIN	7–10 min.	10–15 min.
Viande hachée	500 g	MIN	12–16 min.	10–15 min.
Viande hachée	300 g	MIN	8–10 min.	10–15 min.
Poisson entier	1 kg	MIN	15–20 min.	10–15 min.
Beurre, margarine	250 g	100 W	5–7 min.	5–7 min.
Fromage blanc	250 g	100 W	5–6 min.	10–15 min.
Morceau de fromage	200 g	100 W	3 min.	10–15 min.
Jambon cuit	200 g	100 W	3–5 min.	10–15 min.
Charcuterie	200 g	100 W	3–5 min.	10–15 min.
Framboises	250 g	250 W	6–7 min.	10–15 min.
Myrtilles	250 g	250 W	6–7 min.	10–15 min.
Fruits des bois mélangés	250 g	250 W	8–10 min.	10–15 min.



Pour décongeler, vous pouvez également utiliser le programme «Décongélation automatique» à la page 48.

Les endroits sensibles des aliments, comme, p. ex., les ailes ou les cuisses de volaille, peuvent être recouverts d'une petite feuille d'aluminium. L'aluminium réfléchit les micro-ondes, évitant ainsi que les aliments ne se dessèchent. Laissez toujours un intervalle de 2 cm minimum entre le métal et les parois de l'espace de cuisson. Dans le cas contraire, des étincelles pourraient se produire et endommager votre appareil.

Décongeler et cuire en même temps

- ▶ Pour les légumes, ajoutez 0,4 à 1,2 dl d'eau selon la quantité et couvrez le récipient.
- ▶ Placez toujours le récipient au milieu du plateau tournant en verre.
- ▶ Mélangez les légumes à la moitié de la durée.
- ▶ Pour un réchauffement homogène, laissez les aliments 1 à 2 minutes dans l'espace de cuisson à la fin du fonctionnement à micro-ondes.

Les indications concernant la durée de décongélation et de cuisson sont des valeurs approximatives.

Plats	Quantité	≋	Durée
Brocoli	500 g	MAX	8–10 min.
Petits pois	500 g	MAX	8–10 min.
Pois mange-tout	350 g	MAX	6–8 min.
Légumes mélangés	325 g	MAX	9–11 min.
Haricots	450 g	MAX	14–16 min.
Epinards (en portions)*	500 g	MAX	10–14 min.
Plat tout prêt	400 g	750 W	6–7 min.
Lasagnes	400–450 g	750 W	8–9 min.
Soupe	3–3½ dl	750 W	5–6 min.



* Cassez les blocs d'épinards lorsque vous les retournez.

Pour cuire des légumes frais

- ▶ Pour les légumes, ajoutez 0,4 à1,2 dl d'eau selon la quantité.
- ▶ Placez toujours le récipient au milieu du plateau tournant en verre.
- ▶ Mélangez les légumes à la moitié de la durée.
- ▶ Pour un réchauffement homogène, laissez les aliments 1 à 2 minutes dans l'espace de cuisson à la fin du fonctionnement à micro-ondes.

Les indications concernant la durée de cuisson sont des valeurs approximatives.

Plats	Quantité	≋	Durée
Chou-fleur	350 g	MAX	8–10 min.
Brocoli	400 g	MAX	6–8 min.
Chicorée	500 g	MAX	6–8 min.
Fenouil	350 g	MAX	6–10 min.
Carottes	450 g	MAX	7–10 min.
Chou rave	350 g	MAX	7–10 min.
Pommes de terre (coupées)	400 g	MAX	6–8 min.
Céleri*	450 g	MAX	6–10 min.
Asperges (vertes)*	500 g	MAX	6–10 min.
Tomates	4 pièces	600 W	4–6 min.



* Pour un résultat de cuisson homogène, vous devriez verser un peu plus d'eau avec le céleri et les asperges.

Pour griller de la viande

- Retournez les morceaux de viande plus compacts et fermes à la moitié de la durée.
- Posez la viande sur la grille.
- Ne couvrez jamais les aliments!

Les indications concernant la durée de gril sont des valeurs approximatives.

Plats	Quantité	▾▾▾	1er côté	2ème côté
Fromage d'italie	100–150 g	1	6–8 min.	10 min.
Saucisses de veau	150 g	1	8–10 min.	10 min.
Escalope, rognons	100 g	1	10 min.	10 min.
Cervelas	70–80 g	1	8–10 min.	6–8 min.
Toaster du pain	3–4 tranches	1	2–4 min.	2–4 min.
Darne de saumon	100–150 g	2	3–4 min.	2–4 min.

Pour cuire du poisson

- Retournez les morceaux de poisson plus compacts et fermes à la moitié de la durée.
- Placez le poisson dans un récipient adapté et versez un peu de liquide (p. ex. du vin, du bouillon). Posez le plat sur le plateau tournant en verre.
- Pensez à toujours bien couvrir l'aliment!
- Pour un réchauffement homogène, laissez les aliments 1 à 2 minutes dans l'espace de cuisson à la fin du fonctionnement à micro-ondes.

Les indications concernant la durée de cuisson sont des valeurs approximatives.

Plats	Quantité	≋	Durée
Truite (d'env. 150 g) avec la peau*	2 pièces	600 W	6–8 min.
Filets de poisson	400 g	600 W	7–9 min.
Darne de saumon	100–150 g	440 W	5–7 min.



* Avec les poissons entiers, incisez légèrement la peau avec un couteau.

Mode multiphases

Avant de démarrer, vous pouvez entrer jusqu'à trois phases de fonctionnement pour les micro-ondes manuel, le gril ou le mode combiné, avec les niveaux de puissance et la durée souhaitées. Celles-ci se succèdent l'une après l'autre. Tun démarrage différé (voir page 44) ou une durée d'attente (voir page 45) a valeur d'une phase propre.

Exemple de mode micro-ondes manuel

Vous souhaitez programmer 5 minutes de décongélation, 3 minutes de durée d'attente et 4 minutes de chauffe.

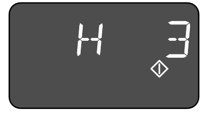
- ▶ Effleurez 2 fois la touche ≋.
  - – L'affichage des minutes et des secondes clignote. Les symbols ≋ et ❄❄ sont allumés.
- ▶ Effleurez 5 fois la touche min 1.
  - – L'afficheur numérique indique la durée réglée (5 min.). Le symbole ◇ clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.



- ▶ Effleurez 1 fois la touche ◷.
  - – H clignote sur l'afficheur numérique.



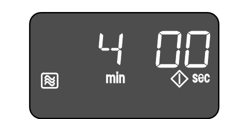
- ▶ Effleurez 3 fois la touche s 1.
  - – L'afficheur numérique indique les 3 minutes de la durée d'attente réglée. Le symbole ◇ clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.



- ▶ Effleurez 3 fois la touche ≋.
  - – L'afficheur numérique indique la puissance micro-ondes. L'affichage des minutes et des secondes clignote.



- ▶ Effleurez 4 fois la touche min 1.
  - – L'afficheur numérique indique la durée réglée (4 min.). Le symbole ◇ clignote.

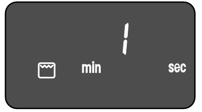


- ▶ Effleurez la touche Start ◇.
  - – L'appareil se met en marche et la durée est lancée.

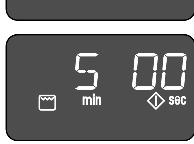
Exemple de mode gril niveau 1 «puissance élevée»

Vous souhaitez programmer 5 minutes de gril, 3 minutes de durée d’attente puis 4 autres minutes de gril.

- ▶ Effleurez 1 fois la touche .
  - – L’affichage des minutes et des secondes clignote.



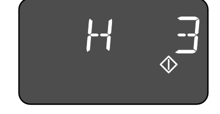
- ▶ Effleurez 5 fois la touche min 1.
  - – L’afficheur numérique indique la durée réglée (5 min.). Le symbole clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.



- ▶ Effleurez 1 fois la touche .
  - – H clignote sur l’afficheur numérique.



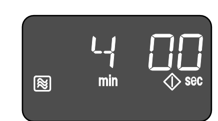
- ▶ Effleurez 3 fois la touche s 1.
  - – L’afficheur numérique indique les 3 minutes de la durée d’attente réglée. Le symbole clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.



- ▶ Effleurez 1 fois la touche .
  - – L’afficheur numérique indique le niveau de puissance. L’affichage des minutes et des secondes clignote.



- ▶ Effleurez 4 fois la touche min 1.
  - – L’afficheur numérique indique la durée réglée (4 min.). Le symbole clignote.



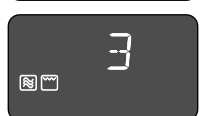
- ▶ Effleurez la touche Start .
  - – L’appareil se met en marche et la durée est lancée.

Exemple de mode combiné

Vous souhaitez combiner 5 minutes de cuisson au niveau gril 3 à 440 W de puissance micro-ondes, 3 minutes de durée d'attente puis 5 minutes de cuisson au niveau gril 1 à 100 W de puissance micro-ondes.



- ▶ Effleurez 1 fois la touche ≋ + ▾▾▾.
  - – Le symbole du gril clignote.

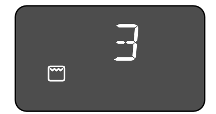


- ▶ Effleurez 3 fois la touche ▾▾▾.
  - – L'afficheur numérique indique le niveau de gril 3 réglé. Le symbole ≋ clignote.





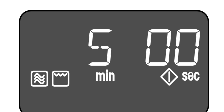
- ▶ Effleurez 1 fois la touche ≋.
  - – L'afficheur numérique indique la puissance micro-ondes réglée.



  - – L'affichage change et la puissance de gril s'indique.



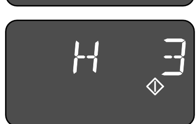
  - – Après quelques instants, l'affichage change automatiquement et les symbole ≋ et du gril apparaissent. L'affichage des minutes et des secondes clignote.



- ▶ Effleurez 5 fois la touche min 1.
  - – L'afficheur numérique indique la durée réglée (5 min.). Le symbole ◇ clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.



- ▶ Effleurez 1 fois la touche de durée d'attente.
  - – H clignote sur l'afficheur numérique.

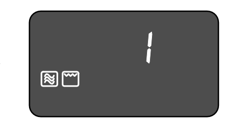


- ▶ Effleurez 3 fois la touche s 1.
  - – L'afficheur numérique indique les 3 minutes de la durée d'attente réglée. Le symbole ◇ clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.

▶ Effleurez 1 fois la touche [≋ + ▾▾▾].
– Le symbole [grill] clignote.



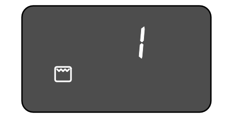
▶ Effleurez 1 fois la touche [▾▾▾].
– L'afficheur numérique indique le niveau de gril 1 réglé. Le symbole [≋] clignote.



▶ Effleurez 3 fois la touche [≋].
– L'afficheur numérique indique la puissance micro-ondes réglée. Le symbole [≋] clignote.

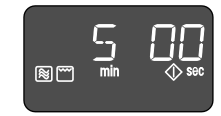


– L'affichage change et la puissance de gril s'indique.



– Après quelques instants, l'affichage change automatiquement et les symbole [≋] et [grill] apparaissent. L'affichage des minutes et des secondes clignote.

▶ Effleurez 5 fois la touche [min 1].
– L'afficheur numérique indique la durée réglée (5 min.). Le symbole ◇ clignote.



▶ Effleurez la touche [Start ◇].
– L'appareil se met en marche et la durée est lancée.

Lors du déroulement du mode multiphases, un signal acoustique retentit deux fois entre les différentes phases.

Choix du bon réglage pour le mode multiphases

- ▶ Pour griller, utilisez le gril et ne couvrez pas les plats. Si les aliments sont trop près du gril, posez-les sur le plateau tournant en verre.
- ▶ Posez le poisson dans un plat adapté et couvrez-le. Posez le plat au milieu du plateau tournant en verre. Après avoir retourné, ne plus couvrir.
- ▶ Observez toujours une brève durée d’attente (voir page 45).

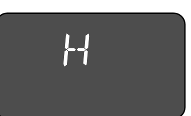
Plats	1er côté	▾▾▾	≋		2ème côté	▾▾▾	≋
Brochettes	2–4 min.	1	100 W				
(4 pièces)	6 min.	1		retourner	10 min.	1	
Cuisses de poulet	9 min.	1	100 W	retourner	11 min.	1	100 W
(2 pièces)					4 min.	1	
½ poulet	5–6 min.	3	440 W				
(piquer la peau)	6–7 min.	1	100 W	retourner	11–13 min.	1	100 W
Côtelettes de porc	4 min.	1	100 W				
Epaisseur 2–2½ cm	6 min.	1		retourner	8–10 min.	1	
(4 pièces)							
Poisson entier avec	6–8 min.		600 W				
la peau (500 g)	1–2 min.		100 W	retourner	7–8 min.	2	440 W
Toast Hawaii	2–3 min.	1	100 W				
(4 pièces)	3–4 min.	1					



Pour les poissons, incisez légèrement la peau avec un couteau.

Démarrage différé

Le démarrage différé est un composant du mode multiphases. Cette fonction aide à démarrer l’appareil automatiquement. Le démarrage différé peut être utilisée en mode micro-ondes, en mode gril ou en mode combiné.



► Effleurez 1 fois la touche [horloge].
  – H clignote sur l’afficheur numérique.

Régler le temps de démarrage différé souhaité, p. ex. dans 1 h 25 min.



La touche [min 10] n’a aucune fonction dans cette application!

► Effleurez 1 fois la touche [min 1] (pour avancer par tranches d’une heure, de 1 à 9).

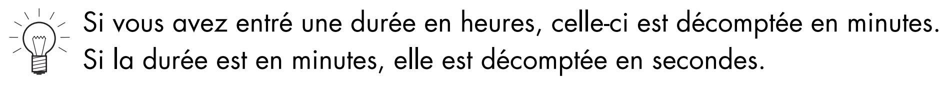
► Effleurez 2 fois la touche [s 10] (pour avancer par tranches de 10 minutes, 10, 20, 30 ...).

► Effleurez 5 fois la touche [s 1] (pour avancer par tranches d’une minute, de 1 à 9).
  – L’afficheur numérique indique le temps de démarrage différé de 1 heur et 25 minutes. Le symbole ◇ clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.



► Choisir le mode de fonctionnement souhaité pour:
  - Micro-ondes, à partir de la page 25
  - Gril, à partir de la page 28 ou
  - Mode combiné, à partir de la page 30

► Effleurez la touche [Start ◇].
  – L’appareil se met en marche et la durée est lancée.



Si vous avez entré une durée en heures, celle-ci est décomptée en minutes. Si la durée est en minutes, elle est décomptée en secondes.

Après écoulement, l’appareil démarre dans le mode de fonctionnement réglé.

Régler la durée d'attente

La durée d'attente permet à la chaleur de se répartir de façon homogène dans les aliments après arrêt de l'appareil. Les durées d'attente peuvent être utilisées en mode manuel (micro-ondes, gril et/ou mode combiné) ainsi qu'en mode multiphases. La durée d'attente commence dès que le mode de fonctionnement réglé est écoulé.

▶ Choisir le mode de fonctionnement souhaité pour:
- Micro-ondes, à partir de la page 25
- Gril, à partir de la page 28 ou
- Mode combiné, à partir de la page 30 ou
- Mode multiphases, à partir de la page 39

– Le symbole ◇ clignote. Celle-ci peut toutefois être ignorée à ce niveau.

▶ Effleurez 1 fois la touche [⏲].
– H clignote sur l'afficheur numérique.



Régler la durée d'attente souhaitée, p. ex. 3 minutes.



La touche [min 10] n'a aucune fonction dans cette application!

Effleurer la touche [min 1] pour avancer par tranches d'une heure (1 à 9).

Effleurer la touche [s 10] pour avancer par tranches de 10 minutes (10, 20, 30 ...).

▶ Effleurez 3 fois la touche [s 1] (pour avancer par tranches d'une minute, de 1 à 9).
– L'afficheur numérique indique les 3 minutes de la durée d'attente réglée. Le symbole ◇ clignote.



▶ Effleurez la touche [Start ◇].
– L'appareil se met en marche et la durée est lancée.

Si vous avez entré une durée en heures, celle-ci est décomptée en minutes. Si la durée est en minutes, elle est décomptée en secondes.

Augmenter la durée

Après le démarrage d'un mode de fonctionnement choisi manuellement (mode micro-ondes, gril et/ou combiné), vous pouvez augmenter la durée par tranches d'une minute.

► Effleurez la touche [min 1] jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche.
   – L'appareil continue de fonctionner pendant ce temps.

Mode automatique

Vous pouvez choisir parmi 16 programmes avec réglage automatique selon le poids. Chaque programme est valable pour certains aliments et catégories de poids. La puissance et la durée nécessaires sont affectées automatiquement. Pour des quantités inférieures aux indications réglables, veuillez choisir le «Mode manuel» à partir de la page 24.

Deux fonctions de touche sont enregistrées par programme automatique, voir «Programmes automatiques» à partir de la page 15. En effleurant à plusieurs reprises les différentes touches, vous pouvez passer d'un programme à l'autre.

Généralités sur l'utilisation

- ► Sélectionner le programme voulu.
- ► Régler le poids.
- ► Démarrer le programme avec la touche Start.

Dans le cas des programmes 12 à 14, le symbole s'allume indiquant qu'il faut utiliser la grille.
Dans le cas des programmes 15 et 16, le symbole s'allume indiquant qu'il faut utiliser le plat CombiCrunch.

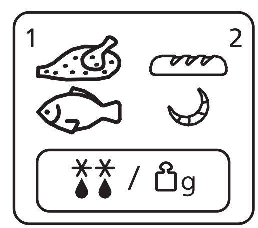
Généralités sur l'entrée du poids

Le poids est réglé avec les touches 100g +, 10g + et 10g –.

- ► En effleurant la touche 100g + vous augmentez le poids de 100 g.
- ► En effleurant la touche 10g + vous augmentez le poids de 10 g.
- ► En effleurant la touche 10g – vous diminuez le poids de 10 g.

Décongélation automatique

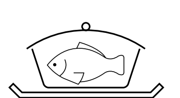

Ce mode de fonctionnement travaille avec les micro-ondes.



Avec le programme 1, le signal acoustique retentit deux fois à la moitié de la durée pour un poids supérieur à 500 g.
Avec le programme 2, pour un poids supérieur à 310 g.

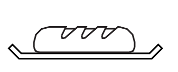
Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Volaille, poisson, viande	200–2500 g	800 g
Effleurer 2 fois	Pain, gâteau, cake, biscuits	100–1500 g	500 g

Programme 1



- ► Retirer le poisson ou la viande de l’emballage.
- ► Les mettre dans un plat et placer ces derniers sur le plateau tournant en verre en les couvrant.
- ► Retourner à la moitié de la durée.

Programme 2



- ► Retirer le pain ou le gâteau de l’emballage et les poser sur le plateau tournant en verre.
- ► Ne pas couvrir et ne pas retourner.

Exemple de programme 1



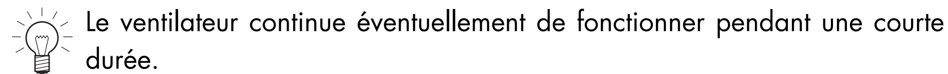
- Effleurez 1 fois la touche Décongélation selon le poids.
  – L'afficheur numérique indique le programme e choisi. Les symboles et sont allumés. Le symbole g clignote.



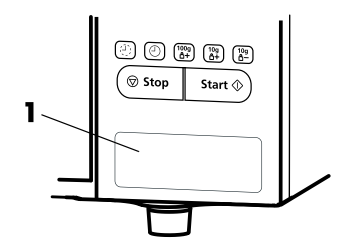
- Effleurez 1 fois la touche 100g.
  – Un poids spécifié est affiché sur l'indicateur numérique.
- Réglez le poids souhaité.
- Effleurez la touche Start.
  – L'appareil se met en marche et la durée est lancée.

Fin du mode automatique

– Une fois la durée écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement.
– Le signal acoustique retentit 5 fois et l'éclairage s'éteint.



Le ventilateur continue éventuellement de fonctionner pendant une courte durée.



- Pour retirer les plats, appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte de l'appareil **1**.



Nous vous recommandons de sécher l'espace de cuisson avec un chiffon doux et de laisser la porte ouverte pour que l'appareil sèche.

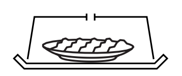
Programmes automatiques au micro-ondes


Ces modes de fonctionnement travaillent avec le micro-ondes.



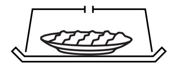
Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Réchauffer le contenu frais d'une assiette	200–1000 g	300 g
Effleurer 2 fois	Décongeler et chauffer le contenu surgelé d'une assiette et des plats précuisinés	200–1000 g	300 g

Programme 3



► Humecter les plats avec un peu d'eau ou de bouillon.
► Poser l'assiette sur le plateau tournant en verre et la couvrir.

Programme 4



► Retirer le plat de l'emballage et le poser sur une assiette.
► La poser sur le plateau tournant en verre et la couvrir.
► Pour les plats précuisinés, observer les indications du fabricant.

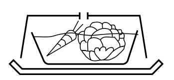




Avec le programme 6, le signal acoustique retentit deux fois aux 2⁄3 de la durée.

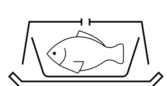
Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Faire cuire des légumes frais	200–1000 g	500 g
Effleurer 2 fois	Faire cuire des poissons frais	100–1100 g	500 g

Programme 5



- Déposer les légumes dans un plat et verser 0,4 à 1,2 dl de liquide (p. ex. bouillon, vin) selon la quantité.
- Couvrir le plat et le poser sur le plateau tournant en verre.
- Mélanger les quantités importantes au cours de la cuisson.

Programme 6

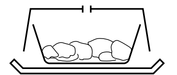


- Mettre le poisson dans un plat adapté.
- Verser 0,4 à 1,2 dl de liquide (p. ex. bouillon, vin, jus de citron).
- Couvrir le plat et le poser sur le plateau tournant en verre.



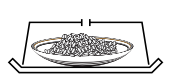
Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Faire cuire des pommes de terre	200–1500 g	200 g
Effleurer 2 fois	Faire cuire du riz	200–1600 g	200 g

Programme 7



- ► Couper les pommes de terre en morceaux de même taille et les mettre dans un plat adapté.
- ► Verser 0,4 à 1,2 dl de liquide (p. ex. eau, bouillon).
- ► Couvrir le plat et le poser sur le plateau tournant en verre.
- ► Mélanger les portions supérieures à 500 g au bout de la moitié de la durée.

Programme 8

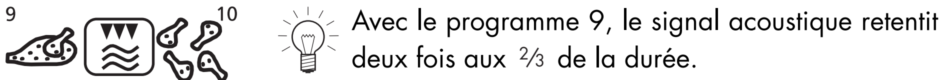


- ► Mettre le riz dans un plat adapté.
- ► Verser 2 dl de liquide (bouillon, eau) sur 100 g de riz.
- ► Couvrir le plat et le poser sur le plateau tournant en verre.

Programme automatique mode combiné


Ces modes de fonctionnement travaillent avec le micro-ondes et le gril.

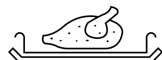



Avec le programme 9, le signal acoustique retentit deux fois aux ⅔ de la durée.

Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Faire cuire/brunir un poulet entier	800–2000 g	1000 g
Effleurer 2 fois	Faire cuire/griller des morceaux de poulet	200–1500 g	500 g

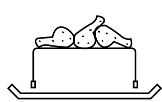
Programme 9





- ► Poser le poulet épicé dans un plat adapté, pas trop haut.
- ► Ne pas couvrir.
- ► Le placer sur le plateau tournant en verre.
  - – Le signal acoustique retentit deux fois aux ⅔ de la durée.
- ► Retourner le poulet.

Programme 10

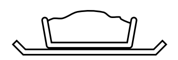


- ► Placer les morceaux de poulet épicés sur la grille ou dans un plat adapté.
- ► Ne pas couvrir.
- ► Placer la grille ou le plat sur le plateau tournant en verre.
- ► Retourner à la moitié de la durée.



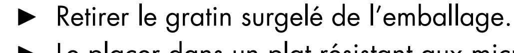
Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Faire cuire et gratiner un gratin frais	500–2000 g	1000 g
Effleurer 2 fois	Faire décongeler, cuire et gratiner un gratin surgelé	300–1200 g	400 g

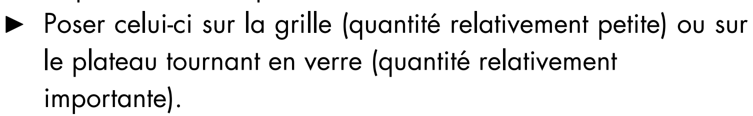
Programme 11



- Placer le plat à gratin sur le plateau tournant en verre.
- Ne pas couvrir.

Programme 12





- Retirer le gratin surgelé de l'emballage.
- Le placer dans un plat résistant aux micro-ondes.
- Poser celui-ci sur la grille (quantité relativement petite) ou sur le plateau tournant en verre (quantité relativement importante).
- Ne pas couvrir.
- Avec les produits achetés, observez les indications du fabricant.

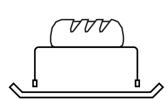




Avec le programme 13, le signal acoustique retentit deux fois aux ⅔ de la durée.

Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Décongeler et cuire du pain/des petits pains surgelés	30–600 g	100 g
Effleurer 2 fois	Faire cuire et brunir des pommes de terre	200–2000 g	500 g

Programme 13



- ► Retirer le pain ou les petits pains de l’emballage et les poser sur la grille.
- ► Poser celle-ci sur le plateau tournant en verre.
- ► Ne pas couvrir.
  – Le signal acoustique retentit deux fois aux ⅔ de la durée.
- ► Retourner le pain ou les petits pains.

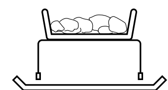


Poser des pains hauts directement sur le plateau tournant en verre, sans utiliser la grille.

Programme 14

Pommes de terre au four

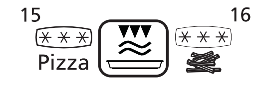




- ► Piquer légèrement la peau avec une fourchette.
- ► Placer les pommes de terre dans un plat adapté et poser celui-ci sur la grille.
- ► Placer la grille sur le plateau tournant en verre.
- ► Ne pas couvrir.

Pommes de terre coupées

- ► Les placer dans un plat adapté. Ajouter des oignons émincés, du fromage râpé, des épices et un peu d’huile d’olive.
- ► Poser le plat sur la grille.
- ► Ne pas couvrir.
- ► Poser cette dernière sur le plateau tournant en verre.



Affectation	Plats	Catégorie de poids	Lorsque vous effleurez une fois sur réglage automatique selon le poids, vous voyez apparaître
Effleurer 1 fois	Pizza surgelée, précuite, Ramequins au fromage	100–500 g	300 g
Effleurer 2 fois	Surgelés à base de pommes de terre, tels frites, les pommes duchesse ou les pommes dauphine	200–500 g	300 g

Programmes 15 et 16



- Placer le plat CombiCrunch vide sur le plateau tournant en verre.
- Sélectionner le programme 15 ou 16 et effleurer la touche Start ◇.
  - Le préchauffage du plat CombiCrunch demande environ 5 minutes.
  - A la fin du préchauffage, le signal acoustique retentit deux fois. L'afficheur numérique indique P.
- Ouvrir la porte de l'appareil et placer les aliments surgelés sur le plat CombiCrunch.
- Fermer la porte de l'appareil et régler le poids.
- Effleurez la touche Start ◇ .
  - La durée écoulée est affichée sur l'afficheur numérique.
  - A la fin du programme, le signal acoustique retentit cinq fois.

Recettes

Utilisation de recettes traditionnelles

Choisissez une recette de votre livre de cuisine et procédez de la sorte:

- Réduire la quantité de liquide indiquée.
- Assaisonner seulement lorsque la cuisson du plat est terminée.
- Réduire la quantité de graisse indiquée (p.ex. beurre, margarine, huile).
- Diminuer la durée de préparation indiquée.
- Faire cuire les légumes avec peu d'eau après les avoir recouvert.

Les aliments contenant beaucoup d'eau comme le poisson, les légumes ou la volaille cuisent plus vite et de façon plus homogène.
Si vous augmentez la quantité d'aliments préparés, la durée de cuisson sera augmentée d'autant.

Soupe aux potirons



Durée: 20 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 gros oignon
- 800 g de potiron
- 5 dl de bouillon en ébullition
- 2 dl de crème
- Sel et poivre

Préparation

- ► Emincer finement l'oignon. Découper la chair du potiron en petits dés. Mettre le tout dans un récipient suffisamment grand.
- ► Verser le bouillon en ébullition, couvrir et faire cuire 20 minutes avec une puissance micro-ondes de 600 W.
- ► Ensuite, réduire le potage en purée au moyen du mixeur manuel et ajouter la crème jusqu'à obtenir un velouté homogène.
- ► Saler et poivrer et laisser reposer quelques minutes.

Garnissez la soupe de persil fraîchement haché. Servez avec des tranches de pain grillées.

Coq au vin

Ingrédients pour 4 personnes

Durée: 15–16 minutes

- 1 poulet, env. 1 kg
- 2 cuillères à soupe de beurre ou de margarine
- 1 cuillère à soupe de paprika (sucré) ou de sauce de soja
- 3 à 4 feuilles de basilique
- 1 dl de vin blanc sec

Pour la sauce
- 1 dl de crème
- 1 cuillère à soupe rase de Maïzena
- une pincée de sel aux herbes

Pour la garniture
- 200 g de raisins blancs ou noirs
- 20 g d'amandes émincées

Préparation

► Laver le poulet, le sécher, le couper en morceaux et retirer les parties grasses.

► Faire fondre le beurre ou la margarine dans un récipient couvert à une puissance micro-ondes de 600 W. Y intégrer le paprika ou la sauce de soja. Badigeonner le poulet, le déposer dans le plat et ajouter les feuilles de basilique et le vin.

► Faire cuire env. 14 minutes à une puissance micro-ondes de 600 W en couvrant.

► Mélanger la crème et la Maïzena et verser le tout sur le poulet. Faire cuire encore 2 à 3 minutes à même puissance, toujours en couvrant. Si nécessaire, ajouter du sel aux herbes.

► Couper les raisins en deux et les épépiner. Faire dorer les amandes émincées dans une poêle.

► Poser le poulet dans un plat de service et le décorer avec les raisins et les amandes.

Brochettes de viande

▾▾▾

Durée: 14–16 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de viande (veau, porc, saucisses etc.) découpée en dés
- Légumes (poivrons, oignons, champignons etc.) découpés en dés

Pour la marinade
- Ail, romarin, sauge
- 4 à 5 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à café de sel
- ½ cuillère à café de poivre

Préparation

► Garnir les pics à brochettes en alternant viande et légume.

► Couper l'ail, le romarin et la sauge en petits morceaux et les mettre dans un petit récipient avec l'huile, le sel et le poivre.

► Faire chauffer la marinade en couvrant pendant 1 minute à une puissance micro-ondes de 600 W.

► Verser ensuite la marinade sur les brochettes et laisser reposer pendant une heure. Retourner les brochettes de temps en temps.

► Poser les brochettes sur la grille et placer celle-ci sur le plateau tournant en verre. Faire griller les brochettes pendant 8 minutes avec gril, les retourner et les faire griller encore 6 à 8 minutes.


Varier les viandes et les légumes selon les goûts.

Filets de poisson

Durée: 6–9 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g de filets de poisson (surgelés éventuellement)
- 1 pincée de sel
- ½ dl de vin blanc sec ou de bouillon

Préparation

► Laver les filets de poisson et les répartir dans un plat de façon homogène.

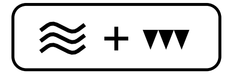
► Saler et verser le vin ou le bouillon.

► Couvrir et faire cuire env. 9 à 11 minutes à une puissance micro-ondes de 600 W.



Au bout de la moitié de la durée, ajouter la crème liquide, retourner les filets et poursuivre la cuisson. Garnir de persil haché.
Vous pouvez également préparer une sauce à base de tomate, de câpres, d'anchois, d'olives et de persil.

Aubergines au parmesan et à la sauce tomate



Durée: 10–15 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g d'aubergines
- 1 oignon
- 1 à 2 cuillère à soupe d'huile
- 300 g de mozzarella (en dés)
- 100 g de parmesan
- Sel et 1 pincée de poivre

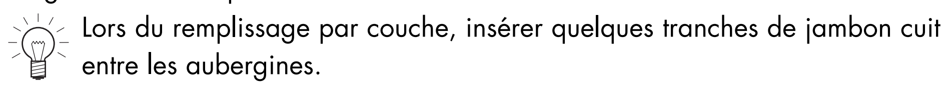
Préparation

► Préparer une sauce tomate.

► Laver les aubergines et les découper en fines lamelles. Dans un récipient clos, faire cuire une couche pendant env. 4 à 6 minutes à une puissance micro-ondes de 600 W.

► Mettre un peu d'huile dans un plat et y déposer une couche d'aubergines. Répartir quelques cuillères de sauce tomate, quelques dés de mozzarella et un peu de parmesan.
Poursuivre par couches, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Garnir la dernière couche de parmesan.

► Poser le plat sur le plateau tournant en verre et faire cuire en mode combiné, gril niveau 2 et puissance micro-ondes de 440 W.



Lors du remplissage par couche, insérer quelques tranches de jambon cuit entre les aubergines.
A la place de mozzarella, utiliser un autre fromage (p. ex. Appenzell, Emmental).

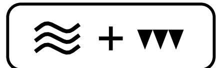
Tranches de saumon sauvage sur le plat CombiCrunch

Préchauffer



Durée: 4 minutes

Faire cuire



Durée: 6–8 minutes

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 tranches de saumon sauvage d’environ 130 g, env. 2 à 3 cm d’épaisseur
- Poivre
- Huile d’olives
- Sel

Préparation

- ► Saupoudrer les tranches de saumon de poivre et les badigeonner à l’huile d’olive ensuite.
- ► Placer le plat CombiCrunch sans rien dessus sur le plateau en verre et le préchauffer en mode micro-ondes [≋] MAX 4 minutes.
  – Après le préchauffage, un signal acoustique retentir.
- ► Placer le saumon sauvage avec le côté chair sur le plat CombiCrunch. Ce faisant, le plat CombiCrunch doit demeurer dans l’enceinte de cuisson.
- ► Faire cuire le saumon en mode combiné avec niveau de puissance de gril 1 et puissance de micro-ondes 250 W pendant 4 à 6 minutes selon l’épaisseur. Il n’y a pas à retourner les tranches.
- ► Après la cuisson, saler le saumon à votre gré et le servir éventuellement avec une sauce béarnaise.

Vous pouvez préparer des hamburgers de la même façon, en portant néanmoins la durée de cuisson à 6 à 8 minutes par côté - selon l'épaisseur.

Fonctions supplémentaires

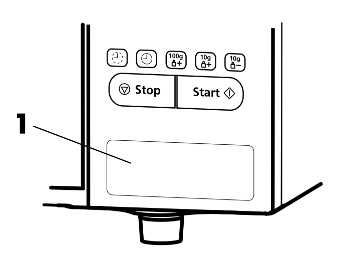
Interrompre et poursuivre le fonctionnement

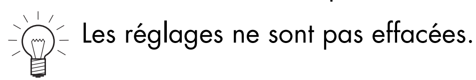
Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil, vous avez les possibilités suivantes:

- ▶ Effleurez 1 fois la touche [Stop].
  - – Le fonctionnement est interrompu.
- ▶ Effleurez la touche [Start].
  - – Le fonctionnement se poursuit.

Ou

- ▶ Appuyez sur le bouton d'ouverture de la porte de l'appareil **1**.
  - – Le fonctionnement est interrompu.
- ▶ Fermez la porte de l'appareil.
  - – Le fonctionnement se poursuit.




Les réglages ne sont pas effacées.

Effacer les réglages

Avant le fonctionnement

► Effleurez 1 fois la touche Stop.
  – Les réglages sont effacées et l'heure s'affiche.

Pendant le fonctionnement

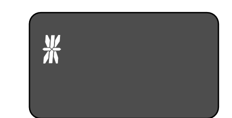
► Effleurez 2 fois la touche Stop.
  – Le fonctionnement est interrompu. Les réglages sont effacées et l'heure s'affiche.

Sécurité enfants

La sécurité enfants a pour but d'éviter une mise en marche non intentionelle.

Réglage

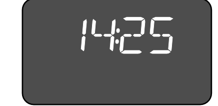
► Effleurez 3 fois la touche Start ◇.
- A chaque effleurement de la touche, le signal acoustique retentit.
- Le symbole ⁂ est maintenant affiché à la place de l'heure.



L'appareil ne peut pas être mis en marche.

Arrêt

► Effleurez 3 fois la touche ⊙Stop.
- A chaque effleurement de la touche, le signal acoustique retentit.
- L'heure est affichée de nouveau.



L'appareil est opérationnel.

Minuterie

Vous pouvez régler une minuterie. Vous pouvez l’utiliser comme un sablier. Vous pouvez entrer les heures et les minutes.



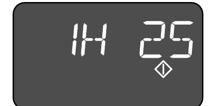
- ▶ Effleurez 1 fois la touche [⏲].
  - – H clignote sur l’afficheur numérique.

Régler la durée souhaitée, p. ex. 1 h 25 min.



La touche [min 10] n’a aucune fonction dans cette application!

- ▶ Effleurez 1 fois la touche [min 1] (pour avancer par tranches d’une heure, de 1 à 9).
- ▶ Effleurez 2 fois la touche [s 10] (pour avancer par tranches de 10 minutes, 10, 20, 30 …).
- ▶ Effleurez 5 fois la touche [s 1] (pour avancer par tranches d’une minute, de 1 à 9).
  - – L’afficheur numérique indique la durée réglée (1 heur et 25 minutes).
  - – Le symbole ◇ clignote.



- ▶ Effleurez la touche [Start ◇].
  - – Le symbole ◇ s’éteint.
  - – La durée réglée est décomptée.
  - – Une fois la durée réglée écoulée, le signal acoustique retentit cinq fois.

Lorsqu’une durée supérieure à une heure est réglée, les secondes n’apparaissent qu’après écoulement de la dernière heure pleine (afficheur numérique: 59 minutes et 59 secondes).

Mode démo



Est utilisé pour les présentations sans qu'un mode de fonctionnement (gril, micro-ondes) est activé.

Activation

► Effleurez 3 fois la touche ⌚.
- A chaque effleurement de la touche, le signal acoustique retentit.
- Le symbole est maintenant affiché à la place de l'heure.

Désactivation

► Effleurez 3 fois la touche ⌚.
- A chaque effleurement de la touche, le signal acoustique retentit.
- L'heure est affichée de nouveau.



Entretien et maintenance



Avant de procéder au nettoyage, laissez d'abord refroidir l'appareil et ses accessoires!
Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le du secteur!
Vérifiez régulièrement que le joint et le verrouillage de la porte de l'appareil ne sont pas endommagés. Si tel est le cas, l'appareil ne doit être remis en service qu'après un contrôle effectué par un spécialiste qualifié.

- Pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures, utilisez seulement une éponge, un chiffon doux, de l'eau et un produit de nettoyage non agressif, ou un essuie-tout imbibé d'un produit de nettoyage pour les vitres. Pulvérisez toujours le produit de nettoyage pour les vitres sur le chiffon, jamais directement sur l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons de nettoyage en paille de fer, de détergents puissants et autres produits similaires. Ils risqueraient d'endommager la surface de l'appareil.
- Les produits abrasifs et aides de nettoyage tels que laine d'acier, couteaux, racloirs à verre, lames de rasoir etc. ne doivent être utilisés en aucun cas pour nettoyer les portes en verre. Des rayures sur les portes vitrées pourraient amener la vitre à se briser.
- Vérifiez que l'eau ne peut pas pénétrer dans l'appareil. N'utilisez aucun appareil de nettoyage à la vapeur. Ne pulvérisez jamais l'intérieur ou l'extérieur de l'appareil avec de l'eau. Une infiltration d'eau pourrait causer des dommages.

Nettoyage de l'espace de cuisson



Après le nettoyage, il est impératif de remettre en place le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre. N'utilisez l'appareil qu'avec le plateau tournant en verre.

- ► Nettoyez régulièrement l'espace de cuisson, en particulier lorsque des aliments ont débordé. Vérifiez qu'il n'y a pas de projections de graisses et de restes d'aliments adhérant aux parois. Pour le nettoyage, retirez tous les accessoires de l'espace de cuisson.
- ► Pour les salissures tenaces, faites chauffer un verre d'eau pendant 2 à 3 minutes dans l'espace de cuisson. Les souillures sont ramollies par la vapeur ainsi dégagée.
- ► Pour éliminer les odeurs désagréables, placez un verre d'eau mélangée avec du jus de citron dans l'espace de cuisson et portez-le à ébullition.

Nettoyage des accessoires

Les accessoires suivants peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle:

- Support de plateau tournant
- Plateau tournant en verre
- Grille
- Pince CombiCrunch

Avant de nettoyer ou d'asperger avec de l'eau le plateau tournant, laissez-le refroidir.

- ► Le plat CombiCrunch ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle!
- ► Le plat CombiCrunch doit avoir bien refroidi avant de la nettoyer. Ne jamais plonger le plat CombiCrunch chaud dans l'eau de vaisselle ou le refroidir sous le robinet. Un refroidissement rapide aura pour effet de détériorer le plat CombiCrunch.
- ► Nettoyez avec de l'eau et un produit de nettoyage doux, en utilisant une éponge. La laine d'acier et les éponges abrasives provoquent des traces visibles.

Comment éliminer soi-même des pannes

Que faire lorsque ...

... l'appareil a été mis en marche sans contenir d'aliments

Cause possible	Remède
	L'appareil ne sera pas endommagé s'il n'a fonctionné que très peu de temps. Toutefois, il est recommandé de ne pas mettre l'appareil en marche sans que ce dernier contienne des aliments.

... l'appareil ne fonctionne pas

Cause possible	Remède
• L'appareil n'est pas raccordé au réseau électrique.	► Contrôlez si la fiche d'alimentation est correctement branchée dans la prise. ► Retirez la fiche d'alimentation de la prise et attendez 10 secondes avant de la rebrancher.
• Les fusibles ou le disjoncteur de l'appartement ou de l'installation électrique intérieure sont défectueux.	► Changez les fusibles. ► Ré-enclenchez le disjoncteur.
• Interruption de l'alimentation en courant électrique.	► Vérifiez l'alimentation en courant électrique.
• L'appareil est défectueux.	► Mettez la fiche d'alimentation d'un autre appareil électrique non défectueux dans la même prise de courant. Si l'autre appareil fonctionne correctement, veuillez contacter notre service après-vente, voir «Service après-vente» à la page 79.

... un craquement se fait entendre à la mise en marche

Cause possible	Remède
• Le sol de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant sont souillés.	► Nettoyez régulièrement le sol de l'espace de cuisson et le support du plateau tournant.

... l'appareil cause des perturbations dans le fonctionnement de la télévision

Cause possible	Remède
	Dans ce cas, ce n'est pas votre appareil qui est défectueux. Des perturbations dans le fonctionnement de la télévision ou de la radio peuvent survenir pendant que l'appareil est en marche. Il s'agit là de perturbations analogues à celles que peuvent causer de petits appareils électroménagers comme les mixers, les aspirateurs etc.

... de l'air chaud s'échappe de l'appareil

Cause possible	Remède
	Il s'agit là d'une situation normale liée au fonctionnement de l'appareil. La chaleur qui émane des aliments en cours de cuisson réchauffe l'air de l'espace de cuisson. L'air ainsi réchauffé est évacué vers l'extérieur par la circulation d'air dans l'appareil. Cet air chaud ne contient pas de micro-ondes. Les ouvertures de ventilation ne doivent en aucun cas être recouvertes.

... l'appareil ne réagit à aucune pression de touche

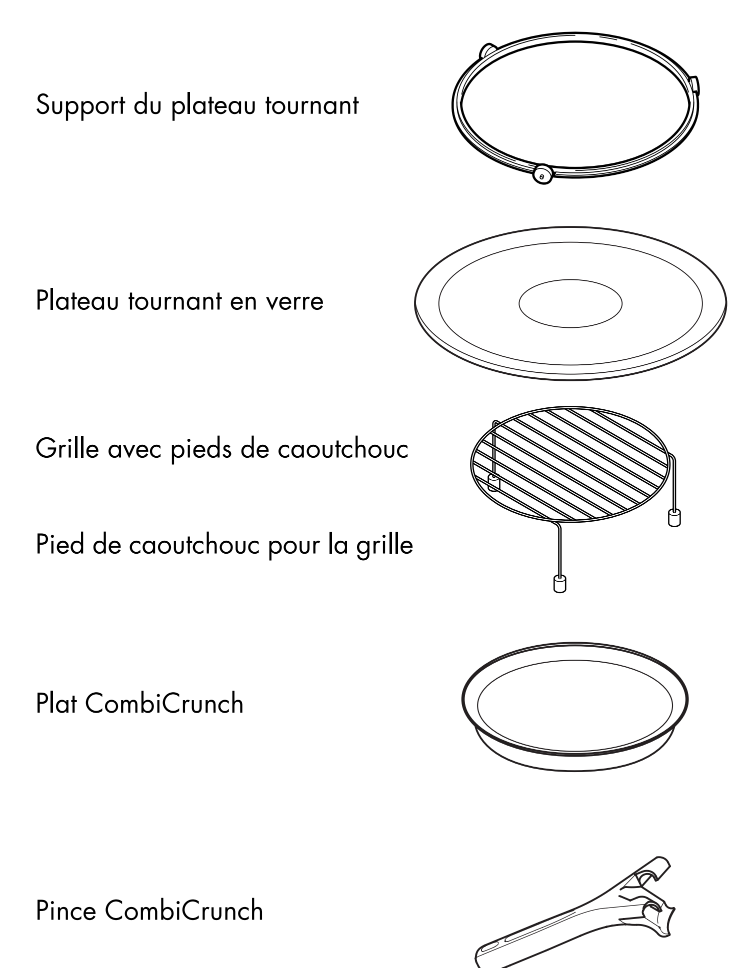
Cause possible	Remède
• La sécurité enfants est enclenchée. • L'appareil n'est pas relié au réseau.	► Désactivez la sécurité enfants, voir page 66. ► Contrôlez si la fiche d'alimentation est correctement branchée dans la prise.

... l'appareil s'arrête prématurément

Cause possible	Remède
• L'appareil est en surchauffe.	► Vérifiez les grilles d'aération du kit de montage. Elles ne doivent pas être recouvertes. ► Si l'appareil est isolé, vérifiez si lesouvertures de ventilation au dos, en bas, en haut et sur le côté de l'appareil sont librement accessibles.
• Les ouvertures de ventilation sont recouvertes.	► Libérez les ouvertures de ventilation des objets éventuels qui les obstruent. ► Faites redémarrer l'appareil.

Accessoires et pièces de rechange

Pour vos commandes, veuillez indiquer le n° du modèle et la désignation précise.



Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures

Hauteur:	30,5 cm
Largeur:	51,0 cm
Profondeur:	39,0 cm
Poids:	18 kg

Dimensions de l’espace de cuisson

Hauteur:	21,7 cm
Largeur:	35,9 cm
Profondeur:	35.2 cm

Raccordement électrique

Tension de raccordement:	230 V~ 50 Hz
Puissance absorbée:	1980 W
Fusible:	10 A

Puissances

Puissance micro-ondes	max. 1000 W	
Puissance gril	max. 1300 W	
Mode combiné	1000 W grill / 440 W micro-ondes	(réglable de 100 W à 440 W)
Mode CombiCrunch	1000 W grill / 440 W micro-ondes	

Elimination

Emballage

- Les composants de l'emballage (carton, feuille en plastique PE et polystyrène EPS) sont marqués et doivent si possible être recyclés ou éliminés de façon écologique.

Désinstallation

- Coupez l'appareil du réseau. Pour les appareils branchés de façon fixe, faites appel à un électricien concessionnaire!

Sécurité

- Pour éviter les accidents dus à une utilisation impropre, en particulier par des enfants qui jouent, rendez l'appareil inutilisable.
- Retirez la fiche de la prise électrique ou faites démonter le branchement par un électricien. Ensuite, coupez le cordon de l'appareil.
- Retirez la fermeture de la porte ou rendez-la inutilisable.

Elimination

- Cet appareil usagé n'est pas un déchet sans valeur. Une élimination en bonne et due forme permettra de recycler les matières premières.
- Sur la plaque signalétique de l'appareil, vous trouverez le symbole qui indique qu'une élimination avec les déchets ménagers normaux est interdite.
- L'élimination doit être réalisée conformément aux législations locales. Veuillez vous adresser aux autorités compétentes de votre commune, au centre de recyclage local pour les déchets ménagers ou au commerçant auquel vous avez acheté cet appareil pour obtenir davantage d'informations sur le traitement, la valorisation et la réutilisation de ce produit.

Index

Service après-vente



Le chapitre «Comment éliminer soi-même des pannes» à partir de la page 71 vous permettra d'éliminer vous-même de petites perturbations du fonctionnement.
Vous économisez ainsi les services d'un monteur et, par conséquent, le règlement de sa facture.

Si vous devez nous contacter suite à un dérangement de fonctionnement ou pour passer une commande, veuillez toujours nous indiquer le numéro de fabrication (FN) et la désignation du modèle de votre appareil. Inscrivez ces indications ci-dessous, ainsi que sur l'autocollant de service fourni avec l'appareil. Placez cet autocollant à un endroit bien visible ou dans votre répertoire téléphonique.

FN		Appareil	

Ces indications figurent sur le certificat de garantie, sur la facture originale, ainsi que sur la plaque signalétique de votre appareil.

▶ Ouvrir la porte de l'appareil.
   – La plaque signalétique se trouve sur le côté gauche du panneau de commande.

En cas de perturbations de fonctionnement, vous pouvez contacter le Centre de service de V-ZUG SA le plus proche au numéro de téléphone gratuit
0800 850 850.

Questions, commandes, contrat d'entretien

Pour les questions et les problèmes d'ordre administratif ou technique ainsi que pour la commande de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez vous adresser directement à l'établissement principal à Zoug, tél. 041 767 67 67.
Pour assurer l'entretien de tous nos produits, vous avez la possibilité de conclure un contrat d'entretien au terme de la garantie. Sur demande, nous vous enverrons avec plaisir les documents correspondants.

Brèves instructions

Veuillez d'abord lire les consignes de sécurité de ce mode d'emploi!

Régler l'heure

- Effleurer la touche [⌚].
- Régler l'heure avec les touches [min 10] (10-h) [min 1] (1-h) [s 10] (10-min.) [s 1] (1-min.).
- Confirmer avec la touche [⌚].

Mode manuel

- Régler le mode de fonctionnement avec les touches [≋], [ꟿ] ou [≋+ꟿ].
- Régler la durée avec les touches [min 10] (10-min.) [min 1] (1-min.) [s 10] (10-sec.) [s 1] (1-sec.).
- Effleurer la touche [Start ◇].

Mode automatique

- Choisir un programme automatique, p. ex. [5 ≋ 6].
- Régler le poids avec les touches [100g +], [10g +] et [10g –].
- Effleurer la touche [Start ◇].

Interrompre le fonctionnement

- Avant le démarrage, effleurez une fois sur la touche [Stop].
- Pendant le fonctionnement, effleurez 2 fois sur la touche [Stop].

V-ZUG SA
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tél. 041 767 67 67, Fax 041 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Centre de service: Tel. 0800 850 850

J540.11-3